



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

SİYAH İNCİRLİ TART

125 gr margarin
1 adet yumurta
3-3,5 su bardağı elenmiş un
1 su bardağı pudra şekeri
1/2 su bardağı keçiyoynuzu tozu
1 paket vanilya
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı haşhaş
3 yemek kaşığı yoğurt
2-3 yemek kaşığı sıvıyağ
1 kilo taze siyah orak inciri
1 su bardağı toz şeker
3 adet karanfil
1 çay kaşığı tarçın
6-7 damla limon suyu
100 gr ceviz
4-5 yemek kaşığı kadar yulaf ezmesi
1/2 çay bardağı su
1 paket bitter çikolata

Margarin ile yumurta, un, 1 su bardağı pudra şekeri, keçiyoynuzu tozu, vanilya, kabartma tozu, haşhaş, yoğurt, sıvı yağ. Hamur için olan tüm kuru malzemeleri elenmiş olarak bir kaba dökülür, yoğurulur. Yarım saat buzdolabında bekletilir.

İncirler soyulur, elimizle gelişigüzel parçalara ayırıp tencereye konur. Üstüne toz şeker, tarçın, karanfil ve su eklenip ocağa alınır. Yarım saat kadar pişirilir. Kıvamı koyulaşmasına yakın 6-7 damla limon suyu eklenir. Marmelat kıvamında olmalı. Tencereyi ocaktan alıp, içine yulaf ezmesi katılıp, karıştırılır. Ellerimizle kırıp, ufaladığımız cevizler eklenir. En son olarakta 1 paket bitter çikolatayı parçalayıp attıktan sonra iyice birbirine karıştırıp, soğumaya bırakılır. Sonra buzdolabından hamurumuz çıkarılıp, ister merdaneyle açın, ister elle kalıba yayıp, şekil verin. Yağlanmış tart kalıbına yerleştirin. Üstüne incirli malzemenizi koyup, zevkinize göre şekil verip süsleyebilirsiniz. Burada hızlı davranmamızın sebebi, hamurun yumuşamaması! 180 derece 30-35 dakika pişirip, dinlendirilir. Kalıptan çıkarıp servis ediyoruz.



